

Boucherie Spiesser, artisan et traiteur

Entre tradition et innovation

La boucherie charcuterie Spiesser est une entreprise familiale née en 1981 à Holtzheim. Les parents de Christine Spiesser ont démarré l'affaire avec un ouvrier. En déménageant dans un local plus grand en 1985, ils visent à diversifier leur clientèle, alors constituée des habitants du village. C'est le démarrage des tournées sur Strasbourg, Colmar, et le Kochersberg. Christine rejoint l'affaire en 1988, permis et brevet de maîtrise de boucher-charcutier en poche (elle est alors la première fille à l'obtenir, de surcroît avec mention). Aujourd'hui elle cumule les fonctions de gestion, de préparation et de vente. C'est ainsi que vous la retrouverez le mercredi et le vendredi sur le marché de la place Broglie, très fière de sa dernière acquisition, un camion de 12 tonnes. Y sont présentés 12 mètres de linéaires de produits. Charcuteries, viandes, plats cuisinés.

Deux camions, un stand fixe

La boucherie-charcuterie, avec ses deux camions, est également présente sur les marchés de La Robertsau, de Griesheim, d'Ostwald, d'Illkirch-Graffenstaden et sur un stand fixe dans la halle du marché de Neudorf. Le magasin de Holtzheim est fermé momentanément mais sa réouverture figure dans les prochains objectifs de la famille.

Chez Spiesser, on fabrique la charcuterie de A à Z, à partir des viandes de bœuf, porc, agneau et veau achetées en carcasses. Les traditionnels knacks, cervelas, saucisses de viande sont préparés en boyau naturel, « matière qui respire, mais à durée de vie courte, qui oblige à une production quotidienne ».



Christine Spiesser

«J'ai un métier passionnant»

Plus de 80 variétés de charcuteries sont fabriquées chaque année, renouvelées selon les saisons. Ce sont les galantines préparées avec de la chair à saucisse et des légumes, poivrons, aubergines, champignons noirs, de Paris ou girolles, les pâtés aux griottes ou à la liqueur de mirabelle. Régulièrement, Christine invente de nouvelles recettes pour surprendre et satisfaire ses clients. « J'ai toujours envie de faire mieux pour que le client ne se lasse pas », ajoute Christine. Créer, innover et partager avec ses clients, voilà ce qu'elle préfère. Affectionnant particulièrement les marchés, pour le monde qu'ils drainent et l'ambiance sympathique qui y règne.

Et de conclure : « J'ai un métier passionnant, j'espère qu'il retrouvera ses lettres de noblesse ».

Premier convaincu, son mari met l'accent sur la diversité de dimensions des postes que la profession recouvre, de la fabrication à la vente de produits. Arrivera-t-on pour autant à susciter des candidatures ? Pour Christine, une étape semble déjà franchie auprès des jeunes, qui réapprennent à avoir du goût. Et lorsqu'elle voit l'un de ces jeunes s'intéresser et faire les choses par amour, elle est ravie : « c'est génial ». Puisse sa passion être communicative. <

Pour plus d'infos sur cette entreprise : www.strasbourg.cci.fr/entreprises

